

Gulf Cooperation Council

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

GSO 2042 (2009) (Arabic): Maximum levels of Melamine in Foods and Feeds (Draft Standard)



BLANK PAGE



هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية
STANDARDIZATION ORGANIZATION FOR G.C.C (GSO)

نهائي مشروع

GSO -- / 2009

الحدود القصوى للميلامين في الأغذية و الأعلاف
Maximum levels of Melamine in Foods and Feeds

اعداد

اللجنة الفنية الخليجية لقطاع المواصفات الغذائية والزراعية

بعد الأخذ بملاحظات دولة قطر و إضافة نسبة الميلامين في الأعلاف ٢٠٠٩/٥/٧

هذه الوثيقة مشروع لمواصفة قياسية خليجية تم توزيعها لإبداء الرأي والملاحظات بشأنها ولا يجوز الاعتماد عليها كمواصفة قياسية خليجية إلا بعد اعتمادها من مجلس إدارة الهيئة.

تقديم

هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية هيئة إقليمية تضم في عضويتها الأجهزة الوطنية للمواصفات والمقاييس في دول الخليج العربية ، ومن مهام الهيئة إعداد المواصفات القياسية واللوائح الفنية الخليجية بواسطة لجان فنية متخصصة .

وقد قامت هيئة التقييس لدول مجلس التعاون لدول الخليج العربية ضمن برنامج عمل اللجنة الفنية رقم ٥ "اللجنة الفنية الخليجية لقطاع مواصفات المنتجات الغذائية والزراعية" بإعداد هذه المواصفة القياسية الخليجية رقم -- / ٢٠٠٩ ، "الحدود القصوى للميلامين في الأغذية و الأعلاف " . وقامت دولة الكويت بإعداد مشروع هذه المواصفة.

Foreword

GCC Standardization Organization (GSO) is a regional Organization which consists of the National Standards Bodies of GCC member States. One of GSO main functions is to issue Gulf Standards / Technical regulations through specialized technical committees (TCs).

GSO through the technical program of committee TC No; (٥) "Technical committee for standards of food and agriculture products" has issued this standard GSO -- / 2009 Maximum levels of Melamine in Food and Feeds The Draft Standard has been prepared by the State of Kuwait.

الحدود القصوى للميلامين في الأغذية

١ - المجال ونطاق التطبيق

تختص هذه المواصفة القياسية الخليجية بالحدود القصوى المسموح بها بالميلامين في الأغذية و الأعلاف ، وتعتبر الحدود القصوى المذكورة في هذه المواصفة هي الحدود الآمنة لسلامة المستهلك والتي تميز بين حدود التلوث الناتج من عمليات التصنيع ومصادر أخرى ، وبين حدود الغش بمادة الميلامين.

٢ - المراجع التكميلية:

- ١,٢ CSO 9 " بطاقات المواد الغذائية المعبأة ".
- ٢,٢ GSO/CAC 193 "مواصفة عامة للملوثات والسموم في الأغذية.
- ٣,٢ المواصفة القياسية الخليجية التي ستعتمدها الهيئة والخاصة بطرق الكشف عن الميلامين في الأغذية.

٣ - التعاريف:

١,٣ الميلامين

مركب كيميائي أبيض اللون يحتوى على ٦٦% من وزن كتلته على عنصر النيتروجين ،يستخدم في صناعة اللدائن أو كمادة مضافة في تصنيع الأسمدة الكيماوية والمبيدات الحشرية والأحبار وهو مسموح باستخدامه أيضا في عبوات المنتجات الغذائية ومواد تغليفها.

٢,٣ الحدود القصوى

المستوى الأمن المسموح به في المنتجات الغذائية.

٤ - الحدود القصوى للميلامين

أن تكون الحدود القصوى للميلامين كما في الجدول التالي :

| المنتج الغذائي | الحدود القصوى للميلامين * | ملاحظات |
|--------------------------------------|-------------------------------------|--|
| أغذية الأطفال (من عمر ١ - ١٢ شهرا) | ٠,٥ مللي جرام / لتر | للمنتج الجاهز للاستهلاك (بشكل سائل) |
| أغذية الأطفال (من عمر ١ - ١٢ شهرا) | ١ مللي جرام / كيلوجرام | للمنتج على شكل مسحوق |
| الأغذية الأخرى | ٢,٥ مللي جرام / كيلوجرام | |
| الأعلاف | ١١٦,٢ - ٤١٠ مللي جرام / كيلوجرام | |

- هذه الحدود القصوى تطبق للميلامين أو حمض السيانوريك معاً أو بشكل فردي.

٥ - طرق الاختبار

يتم الكشف عن تركيز الميلامين طبقاً للمواصفة القياسية الخليجية التي تعتمد عليها الهيئة والخاصة بـ " طرق الكشف عن حدود الميلامين في المواد الغذائية " .

المراجع

- FDA Regulations () FDA —
- Canadain Regulations () —
- EC —
- Official journal of the European Union 27 Sep.2008
- المواصفات الاسترالية والنيوزلندية —
- Food Standards Australia New Zealand
- تقرير منظمة الصحة العالمية WHO حول تقييم مخاطر الميلاامين وحمض السيناريك في الأغذية ٢٥ سبتمبر ٢٠٠٨. —
- Toxicity, preliminary Risk assessment and Guidance on Levels in Food 25 September 2008